KIKKOMAN

Kimchi-Teigtaschen mit Kraut und Pilzen

Gesamtzeit **85 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit **20 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.890 kJ / 452 kcal

Fett: **12 g** Eiweiß: **13 g**
Kohlenhydrate: **68 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Weizenmehl
50 ml	Pflanzenöl
2,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
200 ml	heißes Wasser
250 g	Weißkraut
1,5 l	Wasser
1 TL	Salz
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 TL	Honig
250 g	Champignons
2 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1 TL	frisch gemahlener Pfeffer
1 EL	frische Thymianblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Weizenmehl - **20 ml** Pflanzenöl - **0,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **200 ml** heißes Wasser
Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Öl, Kikkoman Sojasauce und heißes Wasser hinzufügen. Vermengen und kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig mit einer Schüssel abdecken und etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

250 g Weißkraut - **500 ml** Wasser - **2** Zwiebeln - **1** Knoblauchzehe - **250 g** Champignons - **20 ml** Pflanzenöl - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** frisch gemahlener Pfeffer
Kraut fein schneiden, in einen Topf geben, mit kochendem Wasser bedecken und 15–20 Minuten kochen, bis er weich ist. Abgießen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Etwas abkühlen lassen, dann fein hacken. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch und Champignons fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und eine Minute mitbraten. Die Pilze und dann das Kraut hinzufügen. Mit Pfeffer, Kikkoman Chilisauce Kimchi und Kikkoman Sojasauce würzen. Alles zusammen 2–3 Minuten braten. Die Füllung zum Abkühlen beiseitestellen.

Schritt 3

1 l Wasser - **1 TL** Salz
Den Teig in drei Portionen teilen. Eine Portion zu einem dünnen Teigblatt ausrollen, die beiden

anderen Portionen dabei abgedeckt halten, damit sie nicht austrocknen. Aus dem Teig Kreise ausstechen. 1 TL Füllung in die Mitte jedes Kreises geben, zu einem Halbmond falten und die Ränder festdrücken. Die Teigtaschen auf ein bemehltes Brett legen und mit einem Tuch abdecken. Arbeitsschritte für die restlichen Teigportionen wiederholen. Die Teigmenge sollte etwa 15 bis 20 Teigtaschen ergeben. Die fertigen Teigtaschen portionsweise in kochendem Salzwasser garen.

Schritt 4

1 Zwiebel - **10 ml** Pflanzenöl - **1 TL** Honig - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** frische Thymianblättchen

Zwiebel in dünne Spalten schneiden und in Öl anbraten. Honig, Kikkoman Sojasauce und die Hälfte der Thymianblättchen hinzufügen. Die Teigtaschen mit karamellisierten Zwiebeln belegen und mit den restlichen Thymianblättchen bestreuen.